

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

EUROPEAN PATENT OFFICEJP-EPO-2-PCT
(15K-3)**Patent Abstracts of Japan**

PUBLICATION NUMBER : 61289885
PUBLICATION DATE : 19-12-86

APPLICATION DATE : 19-06-85
APPLICATION NUMBER : 60133364

APPLICANT : ARIGA SHIYOU;

INVENTOR : ARIGA SHIYOU;

INT.CL. : A23L 2/38 A23L 1/221 // A23L 1/212

TITLE : PRODUCTION OF PINE LEAF EXTRACT

ABSTRACT : PURPOSE: To obtain pine leaf extract having excellent sweet and acidulous taste and aromatic smell and free of unagreeable odor, at a low cost, by washing the leaf and sprout of Japanese red pine, cutting the leaves, putting together with mushroom into a sugar syrup and fermenting the mixture.

CONSTITUTION: The leaves of Japanese red pine and its sprouts of about 5~50mm long are washed with water, chopped to 2~3mm long and put into a container together with mushroom such as *Flammulina velutipes* cut to 2~3cm long. The volume of the mushroom is about half of the pine leaf, etc., and the total volume of the pine leaf, etc., and the mushroom is about 60% of the internal volume of the container. Sugar or honey is put into the container and water is charged to the container to about 90% of the total internal volume. The container is covered with a lid, and the content is subjected to spontaneous fermentation under occasional agitation to remove the produce gas and after 3 months, the liquid is filtered to obtain the objective pine leaf extract.

COPYRIGHT: (C)1986,JPO&Japio

④ 日本国特許庁(JP) ① 特許出願公開
⑤ 公開特許公報(A) 昭61-289865

⑥ Int.Cl. ⁴ A 23 L 2/38 // A 23 L 1/212	識別記号 厅内整理番号 C-2104-4B A-8515-4B	7235-4B	⑦ 公開 昭和61年(1986)12月19日 審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)
--	--	---------	---

⑧発明の名称 松葉エキスの製造法

⑨特 頂 昭60-133364
⑩出 願 昭60(1985)6月19日

⑪ 著者 有賀	紹 松本市岡田下岡田2番地5
⑫ 出願人 有賀	紹 松本市岡田下岡田2番地5

さらに、時間の経過とともに松葉に特有のくさみをうすれ、その上きのこ自体が溶けはじめるのでねばり気が出て、砂糖あるいは蜂蜜とは異なった甘みと酸味と芳香のある液体が出来る。

きのこが溶けるという事は、すでに知られている様にきのこのガムに有効という事実から、エノキダケ、あるいはシイタケを切って得た液体は、エノキダケエキス、又はシイタケエキスといつてもよく、その効能が期待される。

なおこの液体の成分についてはいま公的機関に委託して分析中であります。

一番安価で手軽に出来るエノキダケを使って製法を詳しく説明すると、

- (1) 赤松の葉と、5~50cm位伸びた新芽を水洗いし、2~3cmに切り刻む。
- (2) よざれのないエノキダケを2~3cmに切る。
- (3) 容器2Lの広口瓶を使用する場合、上記(1), (2)の材料を6割程度入れる。

この時の材料の混合比は松葉4割、エノキダケ2割程度の体積比とする。

明細書

1. 発明の名称 松葉エキスの製造法

2. 特許請求の範囲

- (1) 赤松の葉と、5~50cm位伸びた新芽を水洗いする。
- (2) 上記の材料を長さ2~3cm位に刻み、さのこといっしょに糖液の中に入れて、自然発酵させた。
- (3) 3ヶ月位、自然発酵させて、3遍精製して液体を得る。

以上の如き材料を使いそして工程を有する松葉エキスの製造法。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、松葉とさのこと糖液の相乗発酵を利用して、松葉とさのこのエキスを得る製造法である。

従来、松葉と糖液のみで自然発酵させて作る健康飲料液はある。だが、これにさのこを入れて製造する方法は全くなく、しかもさのこを入れる事によって従来よりも異常にまでに発酵が盛んになり

(2)

特許出願番号: 289865 (2)

(=) (ii) の容器に砂糖でタ 100 g、あるいは蜂蜜で 600 g 程度入光水を 9 分量程入れる。
水を入れすぎると、発酵時にあふれる事があるので注意する。

(iii) フタをして、10°C ~ 25°C 程度の場所に置いておくと、2 ~ 3 日で自然発酵が始まりすさまじい勢いで泡き発生するので時々フタを取り、清潔な棒で時々かくはんし液中にたまっている液体を取り除く。

(iv) 時間の経過とともに白濁し、3ヶ月程度たつとガスの発生も落ちついてくるので生の頃この液体を適量量する。

以上の材料と工程でできた液体は、あます、ぱい香りと味があり、口腔につけるととてもぬめぬがなし。とりした感じになり、長期使用でもひふの異常がみられず、化粧水などとしても期待できる。

発酵工程においても、松葉の殺菌効力により、全くカビの発生もなく、したがって特別な防雑菌をしまくてよく茎に守衛を材料をどこでも手に入

れる事ができるので、コストを安くその上利用範囲を広く、そして非常に有効性を始めた液体が製造できます。

特許出願人 有賀 雄

— 4 —

— 3 —